

云冈黄酒 相约大同餐饮人(37)

# 功夫不负有心人

## ——访红旗大饭店面点师张晓霞

本报记者 孟建斌



初次见到红旗大饭店面点主管张晓霞时,眼前的她一身雪白的厨师服,头戴高挺的厨师帽,脸上洋溢着朴实的笑容。向记者走来的时候,她随手拍了拍身上的围裙。在阳光的照射下,围裙上拍散的面粉清晰可见。

张晓霞是阳高县人,18岁时在熟人的介绍下,到红旗大饭店开始了学徒生涯。说起刚学厨时的经历,张晓霞笑呵呵地说:“那时都是自己偷着练的。”张晓霞告诉记者,刚进饭店时,跟着师傅啥活儿都要干。虽然自己是个女孩子,但是苦活重活都要做,而且还要抢着做。因为只有你表现好了,师傅才会教你东西。那时候,师傅们都很忙,闲下来都想休息一下,能抽时间好好地给你指点指点就不错了,根本不敢奢望师傅能手把手地教。所以,每天下班后,张晓霞便自己偷偷练习。

张晓霞说,学习炒菜时可以用报纸充当食材,能用沙子增分量,而学面案

则不同,裱花用的奶油和做面食用的面都必须实打实的真材实料。为了避免浪费,学习裱花的时候,她就找来特别大的一个铁盆,平时练习就在这个铁盆内操作,这样没有做好的奶油可以反复利用。裱花最开始学的就是做十二生肖和各种动物,要求形态生动,表面光滑,用料均匀,这让没有美术功底的张晓霞费了很大工夫。她一遍一遍地练习,一次不行就推倒了再继续练习。在学习拉面时,由于拉面特别需要力气,3到5斤的面不但要靠手上的力气,还得学会用巧劲,要不断地拉扯、甩弄。常常是一晚上练习下来,她的全身都被汗水浸透了。

功夫不负有心人。通过多年的勤奋努力,张晓霞在2020年被山西省餐饮行业协会授予“面食名师”称号;2021年,她又凭借一道精美的大同茶点荣获2021青年名厨面点大赛的金奖,为自己及大同餐饮业赢得了荣誉。



## 外出就餐打包剩菜有讲究

傅介绍说,要想尽可能保证剩菜的安全性和口感,在打包剩菜时最好将剩菜按生熟、荤素、有汤的和没汤的分开打包,以避免串味和交叉污染。食用剩菜时一定要充分加热,尤其是鱼类,要延长加热时间。骨头或是肉类可以在再次烹调时做成糖醋系列,以提高营养价值。对于海鲜类菜品,在加热时可另加些酒、葱、姜等佐料,不仅会使味道更鲜,还有杀菌作用。另外,由于一些蔬菜中亚硝酸盐的含量会较高,所以最稳妥的办法是尽量不要打包回家。即使打包,也最好尽快食用,切勿放太久。凉拌菜由于在制作过程中基本未经过加热,易滋生细菌,也不适于打包。

除此之外,市市场监督管理局有关工作人员也提醒说,消费者在打包剩菜时应选择合适的打包容器,尽量选择食品级、聚丙烯PP材质的打包盒,并要将打包回家的剩菜放在冰箱冷藏。再次食用时,如果要用微波炉加热,最好换到微波炉适用的容器里。

如今,我市餐饮行业在大力推广“光盘行动”,积极倡导合理点餐、文明用餐。而记者在采访中也了解到,一般情况下,剩饭剩菜受到细菌污染的概率较大,且营养价值也没有新鲜烹制的饭菜高。所以,我们在外出就餐时最好还是吃多少点多少,这样才能既健康又节约。

锦华

解读“云冈”酒

## 将老品牌发扬光大

大同云冈酒业有限责任公司传承了老厂的“云中液”“云冈香”“云冈老酒”“云冈干榨黄酒”等老品牌,多年来坚持走传统发展之路,不断将其发扬光大,形成了以晋北特产的高粱和黍米为主料,精心酿造的“云冈牌”系列白酒和养生型干榨黄酒。

黍米,为晋北地区特有的传统农作物,耐寒耐旱、营养丰富。用黍米做酒历史悠久,在《说文解字》里就有“八月黍成,可为耐酒”的记载。如今,作为目前大同最大的干榨黄酒酿造厂家,大同云冈酒业有限责任公司所生产的干榨黄酒就是以黍米为基料,遵循传统黄酒复式发酵酿造法生产的。

大同云冈酒业有限责任公司也是晋北重要的高粱白酒生产基地。高粱,于

唐代从西域引进,曾被称为“胡秫”,《齐民要术》中有以秫、谷、麦等酿酒的记载。云冈酒业的“云冈牌”高粱白酒,发展历史可追溯至1953年,是历代云冈酒业员工精心打造的老品牌。20世纪50年代至80年代,大同高粱白酒曾红极一时,雄霸整个晋西北的白酒市场。如今,云冈酒业以传统酿造工艺为基础,以科学的态度改进原料筛选、配方、制曲方法,调控发酵时间与温度,精心研发出“云冈牌”清香白酒。该酒酒体醇厚、酒香浓郁,入口甘冽、口感柔和,绵甜爽净、回味久长,备受市场青睐,远销北京、天津、河北、内蒙古等地。

除此之外,大同云冈酒业有限责任公司还生产采用传统工艺酿造的北芪酒。该酒由晋北地区盛产的黄芪陈酿而

成,色泽金黄、味道鲜美,补中益气、健身活血,远销东南亚许多国家。

近年来,大同云冈酒业有限责任公司又致力于挖掘开发曾辉煌200多年的北魏古都皇家御酒。我们也期待云冈酒业以悠久的历史传承与持续创新的发展潜力,再次惊艳世界。

一凡



云中茶事

## 新茶老茶各具特色

如今,人们对茶叶不仅要求要能喝,还要能收藏。而在新茶与老茶之间,我们到底要选择哪一个呢?

既然要喝茶,那就要先了解茶。我国的六大茶类,各有各的滋味,有的适合尝鲜,比如绿茶和花茶,那么每年的新茶是一定要选择的。而青茶、红茶和黑茶,因为发酵程度要高一些,可以适当存放,以便感受那富有变化的层次感。白茶与普洱茶要特殊一点,因为不同年份的茶有着不同的口感,不能完全说新茶好或是老茶好,而是每一个阶段都有每一个阶段的口感特色。品饮这类茶,就是在追寻那随时间变化的口感。

当然了,无论“新”还是“老”,都只是一个时间概念。好,则是与品质相关的。一款茶想保持合适优质的口感,除了需要时间外,更少不了对原料、工艺、仓储等的要求。所以从时间角度看,老茶或许有很多,但若结合品质,算得上好的可能就有待考量了。拿普洱茶举例,好的品质是“原料是基础,工艺是关键,仓储是保障”,三者缺一不可。也就是说,普洱茶的“越陈越香”是有条件的,那就是“原料优质,工艺稳定,仓储得当”,绝不仅仅是从年份久不久、价格贵不贵、口感喜不喜欢来简单判断的。这样的条件,也可以用在福鼎白茶上。所以,老茶有老茶的独特魅力,如果一味地只是追求年份老的茶,就有点舍本逐末了。

茶叶终究还是要喝的,我们可以先试着用新茶来辨别不同茶类的口感。因为老茶或许因为岁月的磨炼会多一些醇厚,但也少了些张扬,而新茶则能让你明显地感受到原料的好与坏、工艺的精与粗。

茶,就如生命,每一个阶段都有其独特的魅力。无论“新”或是“老”,你只需要去感受其中的美好即可。

谦益泰

**谦益泰茶业**  
Qianyi Tai Tea House

让端起茶杯的人  
都成为爱茶的人

地址: 鼓楼古玩城三楼305  
电话: 15803423777

## 营养丰富的骆驼奶

谈及营养补充,人们大都会首先想到乳制品。但不同的乳制品,所含的营养物质也会有所差别。其中,骆驼奶的营养价值要高于一般的动物乳制品,在元代还被列入“八珍”。

近年来,骆驼奶日益受到人们的青睐,市场上的需求量也不断上升。那么,骆驼奶到底有哪些优势呢?据有关资料介绍,骆驼奶富含12种维生素、18种氨基酸、238种蛋白质,以及钙、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质,特别是铁和钙的含量极高。除了营养丰富外,骆驼奶还有脂肪球小、易于消化的优点。而且,骆驼奶的乳糖都是低聚糖,不会引起乳糖不耐受,在肠道内仅被益生菌利用促进肠道蠕动,老人及儿童都可以饮用。此外,骆驼奶还含有多种生物活性因子和溶菌酶,这些物质有增强免疫功能的作用。

由于目前还没有骆驼奶的国际标准,只有新疆地区的地方标准,因此消费者在选购骆驼奶时一定要认准骆驼奶的品牌和品质。据了解,由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶,奶源是新鲜的纯骆驼奶,并在生产过程中不添加任何添加剂,最大限度保留了骆驼奶的营养成分和活性因子。而且,“驼能”骆驼奶产品有多个系列,可以满足不同消费者的需求。

广告信息